

Biotecnología de los alimentos

Santiago Gómez Hernández

NUTRICION

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

8 DE MAYO DEL 2021

Alimento quesos.

El queso parmesano se produce gracias a la leche obtenida de unas 4,000 cuyas vacas se alimentan de pasto.

El queso parmesano contiene calcio, aminoácidos, proteínas y vitaminas A.

Es ahí donde la biotecnología influye en el que utiliza un 98% menos agua un 84% menos de CO2 y un 65% menos de energía.

Del otro lado tenemos el queso cheddar que contiene el 0,9% de ácidos lacteos se produce a la fragmentación de la cuajada en trozos mas pequeños y se añade alrededor de un 2,0 a 2,5% de sal para obtener el queso de 1,5 a 1,8% al final se mezcla y se moldea.

El queso cheddar contiene vitamina A, calcio, vitamina D y vitamina B12.

Queso fresco.

Ingredientes: leche entera de vaca, tableta de cuajo o líquida, en dado caso (vinagre por si no tienes).

INSTRUCCIONES:

1. Calienta la leche hasta que alcance una temperatura de 110 grados F o 43 grados C, si no tienes un termómetro para probar la temperatura de la leche, puedes hacer una pequeña prueba dejando caer unas gotas de leche en la palma de tu mano; la leche estará lista cuando tu mano apenas pueda tolerar lo caliente de la leche, pero sin quemarte. Tengan precaución con eso.

2. Mientras la leche se calienta, disuelve la tableta de cuajo en dos cucharadas de agua.

3. Una vez que la leche esta lista a la temperatura adecuada agrega la mezcla de la tableta de cuajo con el agua; revuelve muy bien con la leche unos 5 segundos y deja la leche reposar por una hora o menos dependiendo del tipo de cuajo que utilizas. La leche empezará a cuajar y formar una capa solida en la superficie que se va a separar de suero de la leche.

4. Ya que la leche cuajo, utiliza un cuchillo para cortar en cuadros. Coloca el queso en un manta de cielo (tela de perforaciones pequeñas) sobre un tazón grande o contenedor para que que escurra el suero. Para hacer esto junta las cuatro esquinas de la tela y forma una bolsa con ella como se muestra en la foto.

5. Presiona la tela para que escurra todo el suero posible, ahora abre la bolsa y sazona con sal; mezcla la leche cuajada con tus manos o si prefieres con un procesador de alimentos para formar unos mezcla fina y que se desmorone.

Opcional: En este paso puedes agregar otro tipo de saborizantes como hierba de epazote finamente picada, chiles jalapeños cortados en rebanadas, pimiento morrón en cuadritos. Todo esto es con el fin de darle otro sabor al queso.

6. Coloca el queso de regreso en la tela y déjalo colgado hasta que este firme y el suero haya drenado. Este paso puede durar 1 ½ hora. Retira la tela y déjalo reposar otra hora; después de este tiempo poner en refrigeración.

